



Les nouvelles du COMTÉ

Le Comté doit continuer à tenir ses promesses !

À l'annonce de la mise en œuvre de la limitation de la productivité par hectare s'exprime une certaine colère de la part de certains producteurs et entreprises. Vouloir le bonheur des gens malgré eux est en effet un exercice difficile, parfois périlleux.

Mais soyons sérieux. Le consommateur attend du Comté de la qualité, des goûts exquis, une agriculture qui respecte la nature, de la diversité, de l'artisanat et une économie équitable.

Bien sûr, les marchés sont là. Les perspectives sont bonnes. Tous les indicateurs du Comté sont donc au vert. C'est pourquoi il nous faut engager dès à présent des réflexions stratégiques de fond sur l'évolution de notre produit pour les prochaines années.

Chacun en est convaincu, nous devons pouvoir répondre aux demandes des marchés. Mais deux voies possibles sont à débattre. L'une consiste à produire tout ce qui est demandé. Dans ces conditions, qu'en sera-t-il de la qualité du Comté ? De ses valeurs et de ses goûts qui en ont fait jusqu'à présent le succès ? Quelle plus-value générera une telle stratégie pour les différents maillons de la filière ?

L'autre est plus sélective et consiste à produire ce qui se fait de mieux à tous les stades pour des Comté d'excellence. Cela nécessite de l'exigence de la part de chacun car la qualité a un prix, que lui rend bien le consommateur aujourd'hui. N'oublions pas que cette voie est celle qui nous a réussi collectivement jusqu'à présent. Mais cette même recette sera-t-elle toujours la bonne dans 20 ans ?

Parallèlement, nous assistons à la sortie de leur métier traditionnel d'acteurs de la filière : affinage ou vente directe pour les uns, intégration pour les autres... Ces évolutions sont de nature à modifier des équilibres ancestraux.

Toutes les questions qui se posent pour l'avenir de la filière, nous devons y répondre ! Toutes ces évolutions, nous devons en mesurer toutes les conséquences !

Nos limites, nous devons les connaître. Elles se situent entre l'intérêt collectif et l'intérêt individuel. Notre devoir est d'obtenir une surface maximale d'intérêts collectifs et communs.

Ces sujets de réflexion stratégique seront au cœur des travaux du Conseil d'Administration nouvellement élu.

La filière n'a jamais cédé à la facilité. Elle a toujours privilégié le long terme au court terme. Elle s'est toujours appuyée sur ses valeurs et la recherche de l'intérêt général dans le respect du produit pour prendre ses décisions.

Aussi, je compte bien sur l'engagement de toutes et tous pour tracer ensemble une voie durable et profitable pour chacun.

NOUS SOMMES CHARLIE

Claude Vermot-Desroches
Président du CIGC



Nouveaux statuts et nouvelle équipe au CIGC ÉVÉNEMENT > pages 2 et 3

40 ans d'expertise fromagère DOSSIER > pages 6 et 7



FROMAGER-TECHNICIEN, LE TANDEM GAGNANT DES FABRICATIONS DE COMTÉ

Le Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté : nouveau nom, nouveaux statuts, nouvelle équipe

À partir de 2015, les représentants des différents collèges composant l'Assemblée Générale du CIGC sont désignés en leur sein et non plus nommés par décret ministériel sur proposition de la Direction Régionale de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt (DRAAF). Cette modification, qui s'inscrit dans les évolutions du droit européen, permet une ouverture de la représentativité et dote le CIGC de délégués qui sont autant de relais des actions sur le terrain. Une occasion aussi pour modifier le nom de l'interprofession.

> Le CIGC reste interprofession créé par décret (1963)

Le CIGC est constitué par les organisations représentatives des opérateurs ayant une habilitation "Comté". Ces organisations sont, pour les départements de l'Ain, du Doubs et du Jura, les Fédérations Départementales des Syndicats d'Exploitants Agricoles (FDSEA), les Jeunes Agriculteurs (JA), la Confédération Paysanne, la Coordination Rurale, les Fédérations Départementales des Coopératives Laitières (FDCL) auxquels il faut ajouter la Fédération Nationale des Industries Laitières (FNIL) et la Chambre syndicale des entreprises de l'Emmental

et du Comté (CEC). Toutes ces organisations sont regroupées au sein de 4 collèges :

- **1^{er} collège : "Producteurs de lait"**, issus des organisations syndicales agricoles représentatives.
- **2^e collège : "Transformateurs"**, issus de la coopération (FDCL).
- **3^e collège : "Premiers et seconds transformateurs"**, issus de la FNIL ou de la CEC.
- **4^e collège : "Affineurs et/ou conditionneurs"**, issus de la FNIL ou de la CEC.

>> ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DES COLLÈGES

Chaque collège comprend 6 à 30 délégués représentatifs de la diversité des membres. Pour le collège des producteurs, la répartition du nombre de délégués se calcule à partir des résultats aux élections "Chambres d'agriculture". Chaque collège de délégués fixe lui-même ses propres règles de fonctionnement. Réunis tous une fois par an, ils forment l'Assemblée Générale des collèges, constituée de 72 membres.

>> ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

Chaque collège désigne en son sein six membres, représentatifs de la pluralité qui siégeront à l'Assemblée Générale avec des voix électives. Pour le collège des producteurs, cela se traduit par quatre représentants pour les FDSEA/JA, un représentant pour la Confédération Paysanne et un représentant pour la Coordination Rurale. L'AG comporte donc 24 membres (4 x 6 membres).

>> CONSEIL D'ADMINISTRATION ET BUREAU

L'Assemblée Générale élit les 16 membres du Conseil d'Administration et le bureau composé d'un président, de deux vice-présidents et d'un secrétaire trésorier, avec un représentant par collège.

Les membres sont élus pour 3 ans. Ils se réunissent chaque mois.

> Pourquoi de nouveaux statuts ?

- La dernière réforme de la Politique Agricole Commune a créé un cadre européen interprofessionnel commun à toutes les filières. L'adoption de ces nouveaux statuts permet donc d'inscrire le CIGC dans ce cadre commun.
- Le CIGC bénéficiera ainsi de fait des évolutions réglementaires liées aux interprofessions tout en gagnant en autonomie.

> Quelles sont les principales nouveautés ?

- Depuis la création du CIGC, ses membres étaient nommés par décret ministériel sur proposition du directeur de la DRAAF après consultation des différentes organisations syndicales représentatives des différents collèges. Aujourd'hui, c'est bien aux différentes familles du CIGC, elles-mêmes, de procéder à la fois aux arbitrages et aux désignations.
- Les membres de l'Assemblée Générale des collèges participeront aux commissions de travail du CIGC et constitueront autant de relais du CIGC sur le terrain.



Réunions filière Comté

Doubs Nord

Maiche - Château du désert
Salle Ducreux

Mardi 3 mars 2015

Plateaux Montagne Jura

Censeau - Salle du temps libre -
Mardi 10 mars 2015

Petite Montagne - Ain

Ceyzeriat - Salle Sorelva aux
Soudanières

Mercredi 18 mars 2015

Bas Jura - Doubs sud

Poligny - Salle des conseils à
l'ENIL - Mardi 24 mars 2015

Plateaux Montagne Doubs

Levier - Salle du conseil
1^{er} étage Mairie

Mardi 31 mars 2015

> Toutes ces réunions
sont fixées à 13h30.

Une nouvelle équipe à la tête du CIGC

L'Assemblée Plénière du CIGC s'est réunie le 28 novembre 2014 pour la dernière fois. Elle cède la place à l'Assemblée Générale, composée de 24 délégués issus des 4 collèges, comme le prévoient les nouveaux statuts du CIGC (lire en page 2). La première Assemblée Générale électorale a eu lieu le mardi 6 janvier à Poligny définissant la nouvelle équipe du CIGC (Conseil d'Administration, bureau et commissions) pour la période 2015-2018.

Assemblée générale (24 membres)

1^{er} collège : "Producteurs de lait"

- Franck BAILLY (1)
- Dominique CHAUVIN (2)
- Fabien COLIN (3)
- Gérard COQUARD (4)
- Claude VERMOT DESROCHES (5)
- Philippe VIVOT (6)

2^e collège : "Transformateurs"

- Mathias BOUILLET (7)
- Emmanuel CHAMPON (8)
- Patrick DUBOZ (9)
- Bernard MARMIER (10)
- Alain MATHIEU (11)
- Antoine VERNEREY (12)

3^e collège : "Premiers et seconds transformateurs"

- Vincent BADOZ (13)
- Thierry BARDEY (14)
- Eric CHEVALIER (15)
- Florence LIEGEON (16)
- Michel NALET (17)
- Claude PHILIPPE (18)

4^e collège : "Affineurs et/ou conditionneurs"

- Bertrand HENRIOT (19)
- Sylvie LEROY (20)
- Thierry PATE (21)
- Lionel PETITE (22)
- Véronique RIVOIRE (23)
- Isabelle SEIGNEMARTIN (24)

Conseil d'Administration (16 membres)

1^{er} collège : "Producteurs de lait"

- Dominique CHAUVIN
- Fabien COLIN
- Gérard COQUARD
- Claude VERMOT DESROCHES

2^e collège : "Transformateurs"

- Mathias BOUILLET
- Patrick DUBOZ
- Bernard MARMIER
- Alain MATHIEU

3^e collège : "Premiers et seconds transformateurs"

- Vincent BADOZ
- Thierry BARDEY
- Eric CHEVALIER
- Michel NALET

4^e collège : "Affineurs et/ou conditionneurs"

- Bertrand HENRIOT
- Thierry PATE
- Lionel PETITE
- Véronique RIVOIRE

Bureau

Président :

Claude VERMOT DESROCHES

1^{er} Vice-Présidente :

Véronique RIVOIRE

2^e Vice-Président :

Alain MATHIEU

Secrétaire-Trésorier :

Eric CHEVALIER

Les présidents de commission

Commission "Technique et recherche" :

Patrick DUBOZ

Commission "Economique" :

Lionel PETITE

Commission "Publicité" :

Thierry BARDEY

Commission "Export" :

Thierry PATE

Commission "Suivi Qualité" :

Dominique CHAUVIN

Commission "Information" :

Gérard COQUARD

Groupe de travail "Maison du Comté" :

Emmanuel CHAMPON

La nouvelle équipe du CIGC : le numéro entre parenthèse correspond à l'emplacement de la personne sur la photo. Également en photo : Valéry Elisseeff, directeur (25), Denise Renard, directrice-adjointe (26) et Olivier Chappaz, adjoint au chef de service DRAF.



Sponsoring ski

Une Coupe du Monde au bon goût du Comté

SAVOUREUSE TOURNÉE - 10 et 11 janvier à Chaux-Neuve (Doubs)

Merci à tous les spectateurs d'être venus et à tous les visiteurs du stand des Amis du Comté de s'être régalés en notre compagnie ! A l'année prochaine pour les 20 ans de la World Cup à Chaux-Neuve !



Belle envolée de François Braud, 2^e français de la course.



Sur le stand des Amis du Comté.



Jason Lamy Chappuis au départ. Félicitations au meilleur Français de ce week-end !



Sébastien Lacroix et Alain Fumey en direct sur France 3.



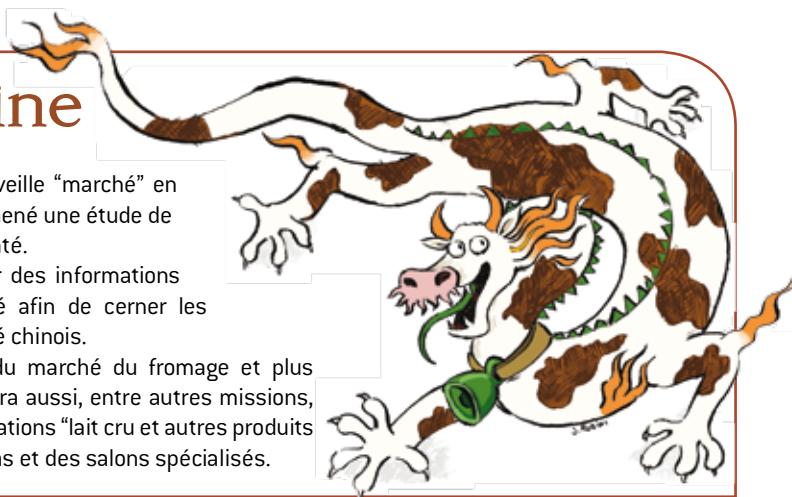
Podium du dimanche norvégien et autrichien mais le Comté est bien présent !

Un œil sur la Chine

Le CIGC a confié à la société ALTIOS International une veille "marché" en Chine. ALTIOS International avait déjà, en 2012 et 2013, mené une étude de marché et organisé un voyage d'étude pour la filière Comté.

Cette nouvelle collaboration doit permettre de recueillir des informations d'ordre général et spécifiques sur l'appellation Comté afin de cerner les évolutions et détecter les nouveaux potentiels du marché chinois.

ALTIOS International assurera une veille semestrielle du marché du fromage et plus précisément de l'appellation Comté. La société surveillera aussi, entre autres missions, l'utilisation du nom "Comté", les réglementations et législations "lait cru et autres produits similaires ou proches" ou encore l'observation des médias et des salons spécialisés.



Qui tire les ficelles des fils de fondue ?

On n'est pas que des cobayes est une émission de France 5, diffusée le vendredi soir. Émission ludique sur les sciences, elle permet de découvrir divers phénomènes avec, au départ, des interrogations un peu loufoques. Exemple : Peut-on marcher sur des billes sans tomber ? Casser du béton avec une pièce d'un euro ? Sauter à deux cordes ? Courir sans renverser son café ? Battre un escargot à la course...

L'équipe de production a contacté le CIGC pour tenter de résoudre une énigme redoutable : pourquoi la fondue au Comté fait-elle des fils ? Question doublée d'un défi : qui de la fondue au Comté ou de l'aligot de l'Aubrac étirera le plus long fil ?

L'émission a été tournée en décembre en région parisienne, avec côté scientifique la participation de Sébastien Roustel, directeur Recherche & Développement de l'ENILBIO de Poligny. Côté Comté, ils sont deux à avoir tenté de tirer les ficelles des fils de fondue : Mathias Bouillet (producteur à Chilly-sur-Salins, membre du CIGC et des JA) et Jean-Louis Monnier, de Frasne, maître ès fondue géante.

La demi-meule de Comté qui a servi pour la décoration a été remise à la Croix-Rouge de Saint-Denis le soir du tournage.



> L'émission a été diffusée le 16 janvier. Vous pouvez la voir ou la revoir sur le compte Facebook [ilovecomte](#).



Mathias Bouillet, Sébastien Roustel et Jean-Louis Monnier ont réalisé une belle prestation lors du tournage de l'émission "On n'est pas que des cobayes". Nos amis de l'Aubrac remportent le défi à un fil près ! Rediffusée le 8 février dans le best of du dimanche, l'émission, en 2 passages, a dépassé le million de téléspectateurs.

> Célébrités Comté au palace

Au Plaza Athénée, palace de l'avenue Montaigne à Paris, le restaurant "Alain Ducasse" a fait peau neuve offrant à la clientèle une nouvelle somptueuse salle à manger. Côté cuisine, le célèbre Alain Ducasse a confié le piano à Romain Medet.

Confession d'Alain Ducasse à l'hebdomadaire *Le Point* : « Le cuisinier que je suis est précautionneux des ressources rares et durables de cette planète afin que les milliards d'habitants qui la peuplent puissent s'en nourrir !

Je veux être le messenger du manger responsable ». Il n'en demeure pas moins que l'on reste dans le registre de la grande cuisine qui se décline principalement à base de poissons, légumes et céréales.

Le Comté y trouve sa place. Dans la carte d'ouverture du restaurant, on pouvait ainsi déguster un chou-fleur Wellington brioché, Comté, crème au vin jaune...

De son côté, Nicolas de Rabaudy, éminent critique gastronomique, a livré sa sélection des 25 meilleurs plats servis à Paris en 2014 – à découvrir sur le site www.slate.fr. Dans cette liste, on découvre un soufflé au Comté avec coulis de truffes servi à l'Atelier Robuchon (133, avenue des Champs-Élysées).

LES INTERVENTIONS DES AMIS DU COMTÉ

SAVOUREUSE TOURNÉE D'HIVER

- 28-29 mars > Féclaz (Savoie)
Dégustation commentée, roue des arômes et vente

SALON DE L'AGRICULTURE

- 21 février au 1^{er} mars > Paris
(Porte de Versailles)
sur l'espace Franche-Comté

MARCHÉ DES AOP

- 14-15 mars > Bourg-en-Bresse (Ain)
Dégustation commentée, roue des arômes et vente

LES ANIMATIONS DU GROUPUSCULE D'ACTIONS GUSTATIVES

SALON DES VIGNERONS INDÉPENDANTS DE BOURGOGNE ET DU JURA

- 6,7 et 8 mars > Arras (Pas-de-Calais)





L'activité du CTFC permet à la filière Comté de progresser en qualité, d'anticiper les problèmes et d'assurer un rôle d'interface entre la recherche fromagère et la réalité du terrain. Il exerce un service d'assistance technique : appui technique, laboratoire d'analyses, production de ferments lactiques, analyse sensorielle, études statistiques...

40 ans d'expertise fromagère

Le Centre Technique des Fromages Comtois (CTFC) a un rôle irremplaçable dans l'amélioration de la qualité des fromages et des produits laitiers de notre région.

Il est reconnu comme l'organisme technique collectif des 4 filières AOP Comté, Morbier, Bleu de Gex Haut-Jura et Mont d'Or.

Ce travail est porté par le Conseil d'Administration et le personnel du CTFC, des hommes et des femmes au service de la filière Comté. Leurs différentes missions vous seront présentées au fil des parutions des *Nouvelles du Comté*.

Dans ce dossier, vous trouverez un résumé des objectifs et des moyens mis en œuvre par le CTFC.



> Géré par les acteurs des filières

Le CTFC est géré par les professionnels des filières AOP et fermières.

Son Conseil d'Administration :

- Patrick Duboz (FDCL 25), président
- Yves Poulet (Syndicat Interprofessionnel de Défense du Morbier), vice-président
- Thierry Pate (CIGC), trésorier
- Benoît Cantin (Syndicat des fromagers), secrétaire

Administrateurs :

- Sandrine Carrey (GIE Caprin) • Emmanuel Champon (CIGC) • Jean-Jacques Charton (FDCL 39) • Florent Gauthey (FDCL 25) • Stéphanie Grand-Clément (Syndicat Interprofessionnel du Bleu de Gex Haut-Jura)
- Bertrand Henriot (CEC) • Marc Jeannin (FDCL 01) • Philippe Labrude (CEC) • Thierry Letondor (Syndicat des fromagers) • Claude Philippe (URFAC) • Claude Vermot-Desroches (CIGC)

> Les dates clés

- 1^{er} mars 1975 : création du Comité Technique du Comté (CTC) par le CIGC, le CTVAL du Jura (Centre Technique d'Amélioration et de Vulgarisation Laitière) et les FDCL 25 et 39. Installation à l'école de laiterie à Poligny (6 salariés).
- 1980-1981 : création d'un laboratoire d'analyses et déménagement route de Lons à Poligny.
- 1985 : début de la production de ferments lactiques.

- 5 juillet 2007 : transformation du Comité Technique du Comté en Centre Technique des Fromages Comtois (29 salariés). Le CTFC est reconnu comme l'organisme technique collectif des 4 filières AOP Comté, Morbier, Bleu de Gex Haut-Jura et Mont d'Or suite à la création de l'Union Régionale des Fromages d'Appellation d'origine Comtois le 6 février 2007 (URFAC).

- 2007 : élargissement du Conseil d'Administration à de nouveaux membres : les syndicats des filières fromagères (Morbier, Bleu de Gex, Mont d'Or), des représentants des fromagers, des affineurs et entreprises privées et des producteurs de fromages fermiers.
- 2008 : installation dans de nouveaux locaux (avenue Wladimir Gagneur, Poligny).

Interview

« Nous répondons aux demandes techniques des filières qui sont nos partenaires »

Quels sont les principaux objectifs du CTFC ?

Patrick Duboz, président du CTFC : « Le CTFC est multitâches. Notre objectif prioritaire est l'amélioration de la qualité des productions fromagères en lien avec les syndicats des 4 fromages AOP. Les paramètres qui influent sur cette qualité finale sont nombreux. Nous devons être présents de la mamelle de la vache au quai d'expédition des fromages avec une phase essentielle, la fabrication fromagère, qui constitue l'essentiel de notre activité. Sans oublier le lien avec l'affineur qui nous permet de mesurer l'impact de notre action et la réponse-qualité des fromages. Le facteur climatique influe aussi sur la qualité des fourrages, la santé des animaux et donc sur la qualité fromagère des laits. Chaque saison amène sa problématique et je pense que nous avons encore du travail pour longtemps ».

Quelles relations tissez-vous avec vos clients qui sont aussi vos partenaires et gestionnaires ?

Patrick Duboz : « Nous ne sommes pas dans un mode « business » mais dans un mode collectif. Nous répondons aux demandes des filières qui sont nos partenaires, y compris financiers. Par exemple, le CIGC finance 50 % des appuis techniques en fromagerie ainsi que la première intervention "qualité du lait" réalisée dans les fermes. Le CTFC travaille sur la qualité des fromages en lien avec les syndicats de produit en réalisant un observatoire pour le CIGC (gradage des Comté en cave) et des analyses sensorielles pour prendre en compte l'approche consommateur ».

Les aspects sanitaires sont essentiels en production laitière. Comment les gérez-vous ?

Eric Notz, directeur du CTFC : « Le service sanitaire est devenu un pôle important de notre activité avec la gestion des alertes et la prévention des risques de contamination. Le but est d'accompagner les producteurs de lait et les fromageries dans la maîtrise sanitaire. Aujourd'hui nous voulons mobiliser davantage de moyens sur la prévention.

Le service qualité du lait est distinct du service sanitaire car nous ne voulons pas le réduire à ce seul aspect mais privilégier la flore qui présente un intérêt pour la qualité des fromages. Nous travaillons de plus en plus sur les pratiques d'élevage qui aident à maintenir cette qualité du lait AOP tout en maîtrisant le risque sanitaire ».

40 années d'expertises sur un fromage comme le Comté, c'est assez unique au monde ! Comment le valoriser ?

Eric Notz : « Nous avons à cœur de mener un projet important dans les années à venir : collecter les savoir-faire des anciens de la filière, professionnels et techniciens, et de les "ressourcer", c'est-à-dire recenser les problèmes et leur résolution. Cette base de données deviendra une boîte à outils qui permettra de valoriser toutes ces expériences, de capitaliser des connaissances pratiques pour les préserver et d'apporter une aide à la décision pour les techniciens conseils et les acteurs des filières (producteurs de lait, fromagers et affineurs). Ce projet, qui a démarré avec Antoine Bérodière le précédent directeur du CTFC, intéresse les autres filières AOP. Le CTFC souhaite développer une méthodologie de recueil et de capitalisation des savoirs d'expériences fromagères avec en finalité l'élaboration d'un logiciel permettant de mobiliser les connaissances et donc de les rendre accessibles pour les professionnels de nos filières. La filière Comté soutient ce projet depuis déjà 4 années. Car la richesse du CTFC s'appuie d'abord sur toutes les données fromagères accumulées sur le Comté depuis 40 ans, un capital de savoir à valoriser au service de cette filière. La méthodologie mise au point pourra ensuite être valorisable dans les autres filières fromagères régionales. L'objectif reste avant tout de permettre aux techniciens du CTFC de garder une longueur d'avance sur la technologie fromagère ! »



Eric Notz et Patrick Duboz.

> Les différents services présents dans les locaux du CTFC sont :

- le service technique
- le service sanitaire
- le laboratoire sensoriel
- le service qualité du lait et enregistrement des températures (lait et lavage)
- la production de ferments et de morge
- la salle de métrologie
- le laboratoire analytique, sans oublier les statistiques
- la cellule de veille des connaissances et du transfert
- la comptabilité
- la direction et le secrétariat avec toute la logistique informatique.

Des essais de recherche fromagère sont également effectués régulièrement dans l'atelier de fabrication de l'école de laiterie à l'ENILBIO ou en collaboration avec l'INRA de Poligny ou ACTALIA via l'UMT "Technofrom".

> En chiffres

- 40 salariés
- Les clients : plus de 2 600 producteurs de lait AOP, 150 ateliers de fabrication, 17 entreprises d'affinage, 15 producteurs fermiers, les organismes de gestion (ODG) des 4 AOP, le GIE caprin ...
- Un budget d'environ 2,2 millions d'euros dont 1,4 million de chiffre d'affaires et 700 000 euros de dotations provenant des filières fromagères.

Contact :
CTFC - 9 av Wladimir Gagneur - 39800 POLIGNY
Tél. 03 84 37 13 18
email : contact@ctfc.fr // site : www.ctfc.fr

Vous avez dit durable ?

Le Comté est objet d'étude du programme ACYDU. Il s'agit de démontrer sa durabilité économique, environnementale et sociale.

Dans une économie mondialisée et ultra concurrentielle, tous les arguments sont bons pour vendre. Ainsi, on a voulu nous faire croire, ces dernières années, que la vache californienne élevée hors sol (sans jamais voir un pré), gavée de graines (comme une poule) et intensivement productrice de lait, serait plus respectueuse de l'environnement que nos Montbéliardes, qui perdent leur temps à se promener, à pâturer, à ruminer et de ce fait, à produire du méthane. Au début, on a souri de ces grosses ficelles manipulées par les tenants de l'élevage industriel et de la concentration ; mais force est de constater que ces assertions, qui heurtent le bon sens, répétées à des citoyens désormais ignorants de ce que sont caillette, feuillet, panse et bonnet, finissaient par faire passer Marguerite pour une grosse pollueuse. Notre système d'élevage extensif, où chaque vache dispose au moins d'1 ha d'herbe, était en voie d'être discrédité. Il était urgent de réagir, de montrer les impacts positifs de l'élevage traditionnel, et de la filière artisanale de transformation du lait en Comté, avec des mesures, avec des chiffres, avec des preuves.

C'est l'objectif du programme de recherche ACYDU, qui utilise une approche globale d'analyse du cycle de vie des produits, pour mesurer les impacts en termes sociaux, économiques et territoriaux des filières. Contrairement à d'autres approches, elle ne se focalise pas uniquement sur les émissions de gaz à effet de serre. Elle est multicritères et intègre les effets de la production sur son environnement social, économique et naturel. Elle prend en compte les effets négatifs, mais aussi les effets positifs. L'étude porte actuellement, à titre expérimental, sur 3 produits emblématiques de la gastronomie française et de ses territoires : le Comté, le foie gras du Sud-Ouest et le vin de Bourgogne et du Beaujolais. C'est une chance pour le Comté d'avoir été choisi comme modèle !

Une analyse du cycle de vie plus complète

La méthode "analyse du cycle de vie" (ACV) a été conçue pour l'industrie et le programme ACYDU vise à adapter cette méthode à la production agroalimentaire. Dans l'ACV,

l'occupation de l'espace "compte en négatif", car une usine empiète sur la nature. Or, une exploitation extensive, en polyculture élevage, occupe elle aussi l'espace naturel, mais dans le sens d'entretenir un paysage ouvert, diversifié, morcelé, favorable à la biodiversité. Ses prairies naturelles stockent le carbone. L'espace mobilisé pour la production permet des phénomènes de compensation, qu'il faut mettre dans la balance pour une évaluation juste.

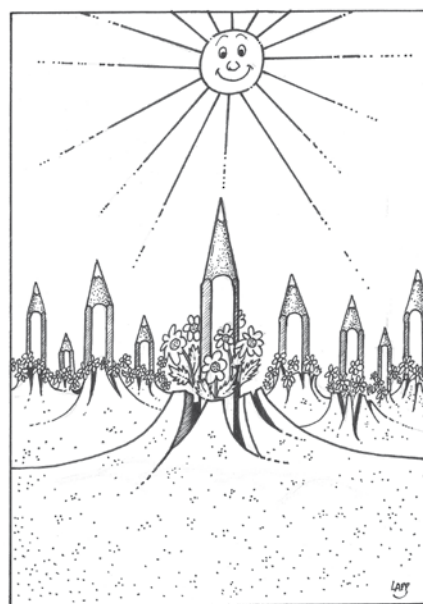
Le projet ACYDU est mis en œuvre pour une durée de quatre ans et a commencé ses travaux au cours de l'année 2013. Il termine actuellement une phase importante de collecte de données qui vont alimenter les travaux de modélisation des ACV.

L'ancrage de la filière Comté dans son territoire

Concernant la filière Comté, l'ENIL de Mamirolle, sous la houlette de Jean-Louis BERNER accompagné de Xavier GIGON, travaille sur l'ACV environnementale, et le laboratoire ThéMA, avec Pascal BERION et Tatiana MAJCHRZAK ainsi que le CIHEAM/IAMM*, s'intéressent aux aspects socio-économiques. Pour cela, une enquête a été conduite au cours de l'année 2014 par Samar SAYEB, sur un échantillon d'une vingtaine d'ateliers de fromagerie et d'entreprises d'affinage. En matière d'impact social, économique et territorial, l'emploi est le sujet central. Les chercheurs s'intéressent à l'ancrage de l'activité dans le territoire, à sa contribution à la vie locale, à la création de valeur ajoutée économique, mais aussi à la création de valeurs immatérielles (les savoir-faire, les compétences etc.). Pour estimer les emplois et l'activité générés par la production du Comté, l'enquête a aussi concerné les partenaires de la filière, partenaires commerciaux (fournisseurs, distributeurs, filière de valorisation des co-produits, etc.) et partenaires non-commerciaux : organismes d'appui, enseignement-formation, etc.

Les données sont en cours de traitement et les résultats seront portés à la connaissance des lecteurs des Nouvelles du Comté au fur et à mesure de leur publication. La question principale est actuellement la normalisation des indicateurs construits pour chaque filière.

Deux valeurs très prometteuses ressortent des premiers résultats obtenus ; les chercheurs restent prudents et souhaitent effectuer toutes les vérifications nécessaires avant de les publier. Néanmoins, en primeur, il apparaît que la filière Comté, en ajoutant

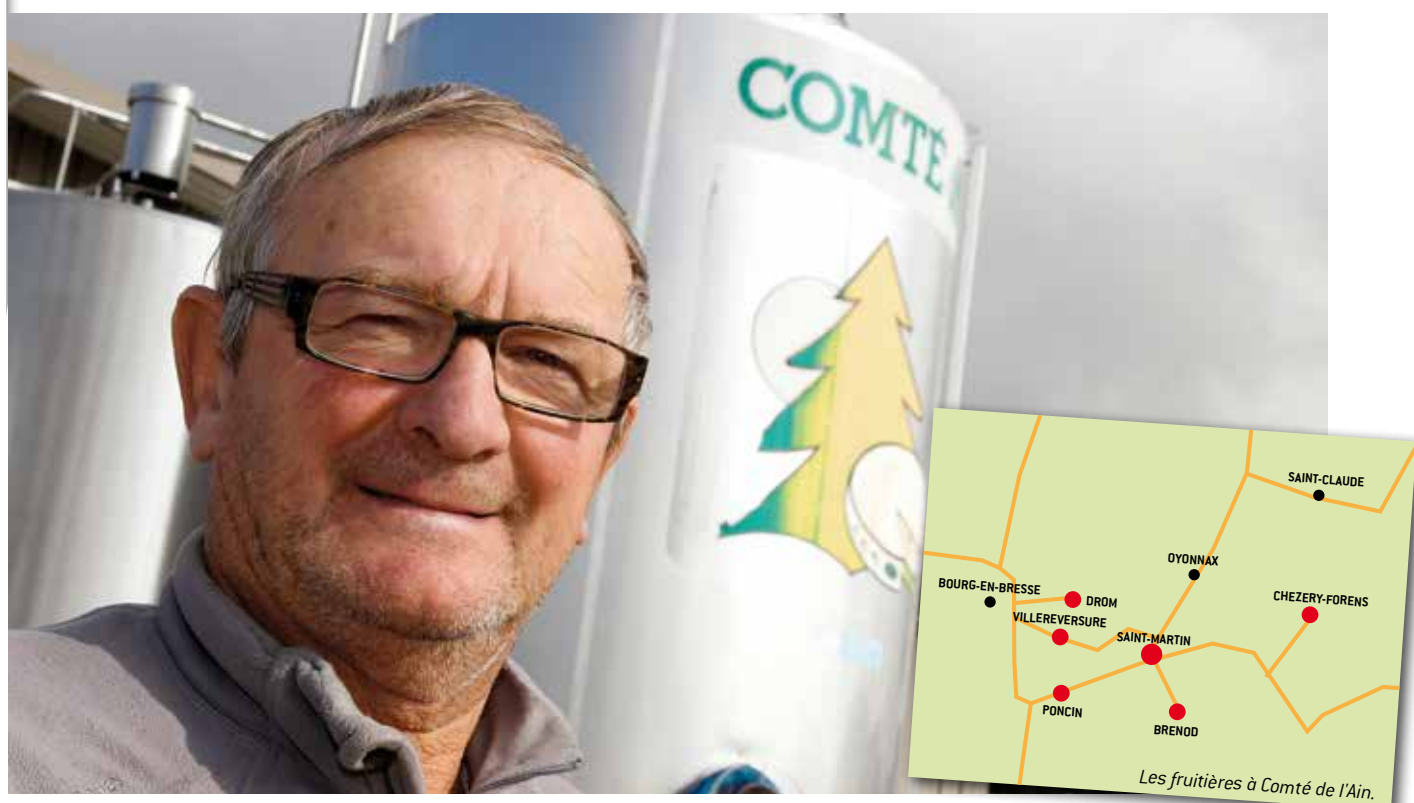


En soutien à Charlie Hebdo de la part de la filière Comté. Avec nos remerciements à Jean-Marie Lapp.

à son chiffre d'affaires, un multiplicateur économique lié aux dépenses des emplois qu'elle procure, aux consommations intermédiaires et aux investissements des exploitations agricoles, des ateliers de fromagerie et des affineurs, produirait par année une ressource territorialisée supérieure à 600 millions d'euros et générerait plus de 10 000 emplois (directs et indirects). Les travaux en cours tendent à confirmer qu'une filière territorialisée comme le Comté, avec un cahier des charges et une gestion rigoureuse a un impact cinq fois plus important sur le territoire et l'économie locale que les filières agroalimentaires fondées sur des produits industriels de base.

* CIHEAM/IAMM : Centre International des Hautes Études Agronomiques Méditerranéennes
IAMM : Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier

> **Partenaires du projet** à retrouver sur www.comte.com
Taper ACYDU dans le moteur de recherche.



Les 40 glorieuses de Gérard Burdet

À Saint-Martin-du-Fresne, Gérard Burdet est resté 40 ans à la présidence de la fruitière de la Combe du Val. Il est un témoin privilégié de l'évolution du Comté dans l'Ain.

« En 1974, quand je me suis installé, j'ai repris l'exploitation du président de la coopérative. Mais il m'a dit : « Si tu reprends ma ferme, il faut aussi reprendre la présidence de la coopérative ». Voilà comment je me suis retrouvé président à 26 ans, avec une trentaine de sociétaires dont les plus jeunes avaient dans les 50 ans ! » Gérard Burdet ignore qu'il entame alors un mandat de 40 années à la tête de la coopérative de Saint-Martin-du-Fresne, devenue la coopérative de la Combe du Val, dans un village de quelque 1 100 habitants situé à moins d'une dizaine de kilomètres des berges du lac de Nantua. Quarante années qui racontent aussi l'histoire du Comté dans ce coin de l'Ain. Quarante années où, s'ils avaient suivi tous les conseils des uns et des autres, Gérard Burdet et ses sociétaires auraient mis la clé sous la porte depuis longtemps. Quand Gérard Burdet est élu à la présidence, il se confronte à l'air du temps agricole et chaotique de l'époque quand apparaît l'ensilage, quand les regroupements de

coopératives commencent, et plutôt dans une direction qui sent l'industrie, quand on vous serine que le Comté n'a aucun avenir dans l'Ain. Gérard Burdet mène deux fusions avec les voisines de Chevillard et Izenave. « En 1996, il nous a fallu prendre une décision : exister ou disparaître. Nous étions 18 sociétaires. Il y a eu 9 voix pour et 9 contre. La voix du président comptant double, nous sommes restés patron chez nous. Je tiens à dire que la décision a été respectée par chacun. Il n'y a eu aucun départ ».

Sitôt la décision prise, une autre vient : abandonner le centre du bourg pour s'installer à l'extérieur dans une zone d'activité encore déserte – ce n'est plus le cas. La nouvelle fromagerie entre en service en 1998, l'activité se prolonge avec une boutique. « On nous disait, raconte Gérard Burdet, que c'était de la folie de faire de la vente directe dans un endroit pareil. Aujourd'hui la boutique emploie sept personnes et nous y écoulons environ 12 % de la production. »

Nous avons été un peu des pionniers

Gérard Burdet a maintenant passé la main à Michel Escande. Pendant que les clients vont et viennent dans la boutique, quand il regarde sa coop, où s'active le fromager Gilles Courtejoie, Gérard Burdet raconte les agrandissements successifs, avec autant de satisfactions engrangées

et tout autant d'obstacles surmontés. On ne sent jamais le souvenir d'un quelconque découragement.

« Avec le recul, analyse Gérard Burdet, je crois que, contrairement à nos collègues du Doubs et du Jura, nous avons été plus vite confrontés à la mainmise des grands groupes agroalimentaires sur la production laitière, il nous fallait donc trouver des solutions pour continuer à exister et ça passait par des investissements permanents. Je crois que nous avons été un peu des pionniers, nous avons reçu beaucoup de dirigeants de coopératives qui venaient voir ce que nous faisons, nous avons même eu la visite de Japonais. Nous avons aussi su profiter d'opportunités. Dans les années soixante-dix, nous vendions à un grossiste et nous avons échappé aux crises des groupements (1). Comme Chalon-Mégard (2) est tout proche, nous avons un peu servi à tester de nouveaux matériels. Quand on voyait la déchéance de certaines coops ça nous faisait mal et ça nous poussait à vouloir rester maître chez nous. Nous avons pu le faire en restant soudés, sans clan. Je m'y suis employé. Accorder les hommes, c'est un métier. » Voir l'œuvre d'une vie.

(1) Les Comté sont désormais affinés chez Grillot (Ornans) et Rivoire-Jacquemin (Montmorot).

(2) Chalon-Mégard, équipementier majeur de la filière Comté, installé à Montréal-la-Cluse.



Une montagne vivante, mise en valeur par les pâturages.

Lecture du paysage du terroir de la fruitière des Jarrons

La fruitière des Jarrons est localisée au sein du hameau éponyme de la commune de Ville-du-Pont dans le département du Doubs. Il s'agit d'un atelier de petite taille qui réunit sept producteurs et transforme annuellement environ 1,5 million de litres de lait en Comté. Elle s'inscrit dans un territoire de montagne que nous décrit Pascal Berion.

La particularité de cette fruitière est qu'elle produit du Mont d'Or ou Vacherin du Haut Doubs durant la saison de production (soit du 15 août au 15 mars) et du Comté. Cette cohabitation entre deux productions au sein d'un même atelier est devenue rare de nos jours alors qu'elle était courante dans les fruitières des cantons de Levier, Montbenoît, Mouthe et Pontarlier jusqu'aux années 1980. Jusqu'alors, les éleveurs avaient pour habitude de produire du lait pendant la belle saison. L'herbe abondante du printemps et du début d'été permettait de soutenir une lactation honorable et nécessitait peu de renfort en aliments concentrés onéreux à l'achat. La dernière pousse d'herbe de l'automne relançait

quelque peu la production des vaches puis améliorait leur état physiologique pour les préparer à la longue stabulation hivernale. Avec la rentrée des vaches dans les étables la production de lait baissait et le troupeau se tarissait au fil des semaines. La reprise de la production s'effectuait au printemps avec des vêlages concentrés entre mars et mai. Le Mont d'Or présentait pour ces ateliers de nombreux atouts dès lors que la production de lait était réduite : le rendement fromager est élevé (7 litres de lait pour obtenir 1 kg de Mont d'Or contre 10 litres pour 1 kg de Comté), l'affinage est court et assure de rapides rentrées d'argent, la demande locale assure un débouché fiable et les prix du produit sont rémunérateurs. Cependant, la mise en place d'une conduite des troupeaux avec des vêlages concentrés à l'automne aura vite raison de cette organisation traditionnelle. Les volumes de lait sont plus conséquents et il fallut adapter les outils de transformation. Une crise sanitaire accéléra ce processus et il résulte qu'aujourd'hui la fruitière des Jarrons est sans doute le dernier atelier de petite taille où cohabitent Comté et Mont d'Or.

Entre 800 et 1 210 mètres

Le terroir de la fruitière des Jarrons appartient à la Haute-Chaine du Jura. Les altitudes s'étagent entre 800 mètres et 1 210 mètres (au rocher du Cerf).

Le dénivelé est important et marque pleinement le paysage organisé par un puissant anticlinal orienté nord-est, sud-ouest dominant les gorges de la vallée du Doubs (défilé d'Entre Roches) et organisant le relief de Montenoît à Morteau. De façon assez classique, cet ensemble correspond à un mont. Au sommet, un crêt matérialisé par les falaises du rocher du Cerf est visible. L'organisation du paysage par le relief se fait selon deux modalités. Entre les hameaux des Jarrons et de Spey, une vaste zone marneuse parfois recouverte d'éléments périglaciaires est présente. Elle supporte un paysage ouvert composé uniquement de prairies sans arbres ni haies. Les formes du relief sont douces. Plus haut, les pentes sont plus prononcées et les calcaires durs arment le relief. Il en résulte un paysage moins ouvert dans lequel s'intercalent des bosquets et des haies souvent établies sur des murgers d'épierrement. Elles sont orientées en direction du nord et protègent ainsi de la bise.

Un habitat agricole typique du Saugeais

Les sociétaires de la fruitière des Jarrons sont localisés dans des hameaux et des fermes isolées qui caractérisent le mode de peuplement de cette montagne. Trois sont localisées sur le territoire de la commune de Ville-du-Pont aux Ellais, à la Tille et à Spey.



Les fermes des sociétaires de la fruitière des Jarrons sont localisées dans les hameaux qui caractérisent le mode de peuplement de cette montagne.

Les autres sont au Mont de Grand-Combe-Châteleu, au Thévenot sur la commune des Gras, à la Combe de Hauterive-la-Fresse et à Largillat sur la commune de la Longeville. L'habitat agricole traditionnel est typique du Saugeais. Il s'agit de vastes fermes à deux pans avec des façades bardées bien souvent en tavaillons. L'accès aux granges se fait de plain-pied grâce à une levée de terre. Les grandes cheminées à tuyé attestent d'une tradition de fumage des viandes pour les conserver. Les porcs ont toujours été des auxiliaires intéressants pour valoriser le lactosérum issu de la transformation du lait en fromage et assurer une subsistance aux habitants.

Une production d'herbe extensive

Les constructions agricoles contemporaines sont moins typiques mais plus fonctionnelles et confortables. Ici comme ailleurs dans la zone d'AOP Comté, les éleveurs quittent progressivement les stabulations entravées et s'aménagent près de leurs pâturages des stabulations libres avec salle de traite. Les sociétaires des Jarrons, comme leurs confrères dispersés sur la Haute Chaîne du massif du Jura, doivent compter sur une longue période de stabulation hivernale et par conséquent, ils consacrent toutes leurs surfaces pour la production d'herbe consommée en été au pâturage et en hiver sous la forme de foin et de regain. Les AOP Comté et Mont d'Or soutiennent le dynamisme de ces exploitations. Grâce à ces signes officiels de qualité et aux pratiques vertueuses des éleveurs, cette montagne est vivante, mise en valeur et ce en recourant à des pratiques extensives qui participent à une logique de développement que l'on peut qualifier de durable.

MOUVEMENTS

Changements de présidence dans les coopératives

Le nom entre parenthèses est celui du président sortant.

> Doubs

Fruitière des Jarrons : Damien Bettinelli (Daniel Chabod)

Fruitière de Gilley : Fabrice Cuenot (Claude Faivre)

Fruitière des Pâturages du Lomont : Charles Simonin (Philippe Pahin-Mourot)

Fruitière des Lacs à Labergement -Sainte-Marie : Antoine Vernerey (Claude Pagnier)

Fruitière du Russey : Pierre-André Prieur (Robert Cuenot)

Fruitière de Boujailles : Jean-Baptiste Cattin (Joseph Masson)

Fruitière de Villers-les-Lacs Les Majors : Jean Faivre-Pierret (Benoît Chopard Lallier)

Fruitière des Fours : Franck Bulle-Piourot (Christian Genre-Jazelet)

Fruitière de La Chaux de Gilley : Philippe Jeannier (Georges Brantut)

Fruitière de Valoreille-Fleurey : Thierry Boiteux (Gérard Boiteux)

Fruitière de Courvières : Philippe Jouffroy (Eric Liegeon)

> Jura

SCAF de Cuvier : Olivier Jantet (Laurent Vacelet)

SCAF de Saint-Pierre : Jean-Marc Faivre (Patrice Faivre)

SCAF de Saint-Julien-sur-Suran : Olivier Rochet (Florent Ioni)

Les fromageries du Revermont à Balanod : Antony Broissiat (Eric Girard)

SCAF du Mont Orgier à Orgelet : Olivier Gentelet (Claude Poncet)

SCAF des Erythrônes à Aromas : Benjamin Delesalle (Michel Picard)

SCAF Poligny-Tourmont : Christèle Fournier (Benoît Mazo)

SCAF de Plasne-Barretaine : Christophe Defert (Claude Paget)

SCAF des Côteaux de Seille à Lavigny : Gilles Boudet (Philippe Perret)

SCAF du Val d'Epy à Nantey : Philippe Grosdenis (Patrick Ecochard)

> Ain

SCAF de la Combe du Val à Saint-Martin-du-Fresne : Michel Escande (Gérard Burdet)



La fruitière des Jarrons réunit 9 producteurs. Ici le nouveau président : Damien Bettinelli.



Comté et Mont d'Or, une complémentarité

La coopérative des Jarrons dans le Haut-Doubs a su évoluer pour maintenir une production de Comté de qualité. Elle a aussi la particularité de faire du Mont d'Or en hiver.

C'est l'effervescence dans l'atelier de la fruitière des Jarrons. René Boissenin, fromager, et sa femme Chantal, entourés d'une douzaine de salariés s'activent pour transformer le lait des producteurs en Mont d'Or. L'hiver, la fruitière vit au rythme du fromage sanglé d'épicéa, qu'elle produit et affine sur place.

L'autre moitié de l'année, du 15 mars au 15 août, la fruitière transforme 1,5 million de litres de lait en Comté.

« Notre fruitière à Comté est sans doute la plus petite de la filière. Pour continuer à exister et à être indépendant, il a fallu trouver une solution : la production de Mont d'Or en hiver. L'arrivée de notre fromager nous a bien aidé. C'est lui qui a lancé la fabrication, il y a 25 ans », raconte Damien Bettinelli, le président de la coopérative.

Notoriété et qualité

En 2003, les sociétaires investissent dans un atelier de fabrication Mont d'Or mitoyen du chalet à Comté. Les deux bâtiments commencent à se remarquer dans le petit hameau. « Nous sommes souvent sollicités par des coopératives qui sont obligées de dégager du lait qu'elles ne peuvent pas transformer en Comté mais nous ne pouvons pas leur

répondre favorablement... Nous travaillons depuis longtemps avec deux coopératives auxquelles nous achetons du lait pour faire le Mont d'Or. La fidélité fait aussi partie de l'esprit coopératif ». Cette année, la demande en Mont d'Or est forte. La question de l'agrandissement est-elle à l'ordre du jour ? « Si un jour nous évoluons, ce sera en premier pour arriver à honorer nos marchés mais sans nuire à la notoriété et à la qualité de nos fromages. Les crémiers veulent un produit qui se démarque de la grande distribution. Il faut que l'on fasse attention à nos choix ».

S'organiser pour durer

La gestion d'une fruitière à double orientation n'est pas une sinécure. Les aspects sanitaires sont de plus en plus draconiens en Mont d'Or. Une exigence nécessaire.

« Aujourd'hui nous devons nous organiser pour continuer à faire du Comté et du Mont d'Or. Même si le cahier des charges Comté nous limite un peu avec le seuil de production à l'hectare, ce n'est pas négatif... Nous pouvons travailler sur d'autres marges de progrès comme le rendement fromager par exemple. Voyons le bon côté des choses ! ». Aux Jarrons, le président fera tout pour que ça tourne rond.

La Fruitière des Jarrons

- Sociétaires : 7 exploitations agricoles (9 producteurs)
- Villages : Hauterive-la-Fresse, Les Gras, Grand'Combe-Châteleu, Ville-du-Pont, La Longeville
- Président : Damien Bettinelli
- Fromagers : René Boissenin, Chantal Boissenin (aide-fromagère et vendeuse au magasin), François Brulport (remplaçant)
- Litrage : 1,9 million de litres dont 330 000 l achetés aux coopératives de Lièvremont et Montlebon
- Fabrications : Comté et Mont d'Or
- Affineurs : Petite, Seignemartin
- Groupement d'employeurs avec les fruitières de Lièvremont, Maison du Bois-la-Seignette et La-Chaux-de-Gilley
- Contact :
Fruitière des Jarrons
25 650 Ville-du-Pont
Tél 03 81 38 10 19



En plus du Comté, la fromagerie produit 170 tonnes de Mont d'Or par an.

LE GOÛT DES COMTÉ AFFINÉS PAR PETITE ET SEIGNEMARTIN

Sur la période 2007 - 2013, le jury terroir relève souvent la large étendue aromatique des Comté des Jarrons. Les familles lactiques et fruitées mènent la danse ; torréfiée, végétale et animale sont présentes sans s'imposer.

La pâte libère fréquemment des odeurs de "crème", de "miel" et d' "agrumes".

En bouche, les nuances lactiques de "crème maturée" et de "lactique acidifié" au fruité des "agrumes" et des fruits secs (ou fruits/graines) comme la "noix" et la "châtaigne" dominent.

La "noix", accompagnée des nuances animales - "cuir" et torréfiées - "cacao au lait" et "grillé très léger", a remplacé le "miel" perçu au nez juste avant la dégustation. Du végétal rappelant le champignon des bois peut compléter cette gamme. L'équilibre des saveurs est clairement salé- acidulé. La texture est souvent fine, et même si parfois elle peut paraître peu grasse, elle est mûre et lorsqu'elle fond, elle libère bien les arômes grâce au lait cru rafraîchi à 12°C et à un affinage adapté. Pour rappel, le jury terroir travaille sur la durée, sur les arômes du Comté et la typicité. Suite aux 3 périodes différentes de dégustations réalisées (91 à 93 puis 97 à 98, et enfin 2007 à 2013), le jury terroir a constaté une évolution très positive du goût des Comté de la fromagerie des Jarrons, dans la mesure où les arômes sont plus réguliers/stabilisés, plus nets et plus nombreux, et forment une palette aromatique qui honore la diversité des arômes du Comté.

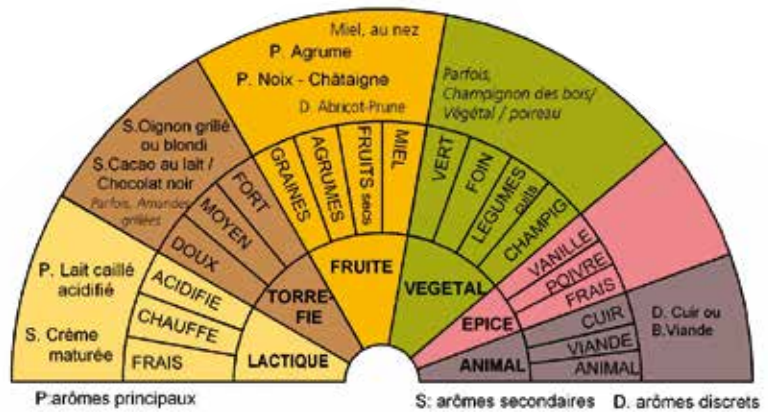
La flore

Jolie petite plante de la famille des Fabacées (nouveau nom des Légumineuses) le lotier corniculé appelé aussi pied de poule se repère facilement par ses fleurs jaunes (parfois nervées de rouge) en corolle. Les sols du bassin laitier de la fromagerie des Jarrons, en grande majorité superficiels, permettent à cette plante plutôt basse et couchée de se trouver en abondance. Le lotier diffère de la Gesse des prés par la présence d'une foliole terminale (à la différence d'une vrille pour la gesse).

C'est une bonne plante qui participe à la valeur nutritive de la prairie. Les fleurs du lotier sont par ailleurs reconnues pour leurs propriétés sédatives, antispasmodiques et narcotiques.



Lotier corniculé.



NB : 15 fromages ont été examinés par le Jury terroir mais certains étaient très peu affinés et très particuliers ; 8 servent à définir la présente palette aromatique.

Lilian le fromager découvert dans l'émission The Voice

En janvier, Lilian Renaud a fait un passage remarqué dans l'émission musicale *The Voice* sur TF1. Belle gueule, il chante bien, gratte la guitare et ne renie pas son accent du Haut-Doubs. Mais ce qui ajoute à son charme, et qui justifie qu'on lui fasse un clin d'œil, lui le "déjà chouchou" des internautes, c'est son parcours. Lilian le fromager, car c'est ainsi qu'on l'appelle à *The Voice*, est un gars de chez nous qui travaille dans la filière Comté depuis 2011. D'abord en stage à Vernierfontaine, quand il suivait sa formation à l'Enil de Mamirolle en BTS sciences et technologie des aliments ; puis comme fromager du groupement d'employeurs des fromageries des Jarrons, de Maisons-du-Bois-Lievremont et de Chau-de-Gilley. Le Comté lui souhaite un bon parcours dans *The Voice*.



Lilian, 23 ans, est fromager depuis 2011. Il a travaillé à la fromagerie des Jarrons comme saisonnier puis comme salarié du groupement d'employeurs.

> Retrouvez l'interview de Lilian sur le blog de l'Enil Bio

N° 4

Savoureux Circuit

Les Routes du Comté



Le Pays du Comté ... par en dessous !

• Porte d'entrée : Parc Naturel Régional du Haut-Jura
• Durée : Libre • Pour qui ? Couples, familles, actifs, seniors ...

MOBILITÉ : SAISONNALITÉ : Toutes saisons quand il ne fait pas beau ...

UNE FÊTE MONTAGNE
Montagnes du Jura



En raison d'une météo parfois boudeuse, il arrive (mais rarement) que le Pays du Comté ne puisse pas offrir au visiteur ses plus beaux atours paysagers ...

Mais rien de grave, il est aussi intéressant dedans que dehors ! Plongeons ensemble dans les entrailles du Comté : ici c'est le fil de la fondue qui remplace celui d'Ariane !



1 Les 3 caves d'affinage visitables sur les Routes du Comté

Les caves d'affinage Petite du Fort de Saint-Antoine
25370 SAINT ANTOINE - 03 81 49 14 34 - www.comte-petite.com
Les caves d'affinage Arnaud du Fort des Rousses
39220 LES ROUSSES - 03 84 60 02 55 - www.juraflorefortdesrousses.com
Les caves Rivoire-Jacquemin de Montmorot
1, Av. Pasteur - 39570 MONTMOROT - 03 84 87 12 00 - www.rivoire-jacquemin.com



2 Spéléofondue, l'expérience extrême ...

NOA Guides
Cédric Faudot (06 32 78 94 62) ou Guy Jeantet (06 32 80 23 17)
www.noaguides.com



3 Une nuit douillette pour cocooner ...

Dans le Doubs > La Loge du Tremplin
Vers chez Huguenin - 25240 CHAUX-NEUVE - 06 40 73 84 90 - www.gite-jura-doubs.fr
Dans le Jura > Maison At'home
Rue du Clos - 39250 MOURNANS-CHARBONNY - 06 81 98 20 48 - www.maison-athome.com

4 Emplettes gourmandes : l'embaras du choix

Laissez-vous conseiller par les maîtres affineurs que vous rencontrerez dans leurs caves, ils sont les plus compétents pour vous indiquer où remplir votre panier de savoureux souvenirs !

5 P'tits détours sous terre

Vu en coupe, le Pays du Comté est en fait un vrai emmental : plein de trous ! Parmi la multitude, certains sont remarquables d'intérêt, comme les grottes de Baume-les-Messieurs ou des Moidons, dans le Jura, ou la grotte d'Osselle et le gouffre de Poudrey, dans le Doubs ...



Ce circuit et les suggestions de visites vous sont proposés par Les Routes du Comté.
Les Savoureux Circuits des Routes du Comté sont soutenus par le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté, l'État, la Communauté Européenne, le Conseil Régional de Franche-Comté et les départements de l'Ain et du Doubs.
Conception : Nansen Développement / Graphisme : www.berengerlecourt.com / Photos : CIGC, B. Lecourt, T. Petit, E. Marguet, CRT Franche-Comté, Studiovision.

www.comte.com/visiter



Recette et conseil dégustation extraits du nouveau *Comté Gourmand Automne-Hiver*, cahier de recettes disponible en version papier (sur demande au CIGC) et en ligne sur www.comte.com/le-kiosque



Saltimbocca de veau au Comté et polenta au Comté

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 escalopes très fines de noix de veau
- 4 tranches de jambon cru fumé
- 100 g de Comté en fines tranches + 100 g râpé
- 8 feuilles de sauge
- Huile d'olive
- Vinaigre de Vin Jaune (ou balsamique)
- 150 g de polenta
- 80 cl de bouillon de volaille
- Sel et poivre

Les Saltimbocca :

Recouvrir chaque escalope de veau d'une tranche de jambon, de quelques tranches de Comté et de 2 feuilles de sauge. Saler et poivrer, puis rouler chaque escalope sur elle-même et les fixer avec 1 ou 2 piques en bois. Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et cuire les saltimbocca en veillant à ce que le veau reste juteux et que le Comté soit légèrement fondant. Déglacer les sucs de cuisson avec un peu de vinaigre et réserver.

La polenta :

Porter le bouillon à ébullition, puis verser la polenta en pluie tout en remuant avec un fouet. Cuire au moins 10 min. La polenta doit rester crémeuse, de la texture d'une purée. Ajouter le Comté et mélanger. Ajouter un peu d'huile d'olive, saler, poivrer et réserver.

Servir les saltimbocca accompagnés d'une quenelle de polenta et napper avec le jus de cuisson.

Le conseil du sommelier :

- Accord avec un vin du Jura : ces saltimbocca s'accompagnent volontiers d'un Trousseau (rouge).
- Accord avec un vin d'une autre région : un Barolo rouge (Italie).



CONSEIL DÉGUSTATION

Comté et Chablis

Pour associer le Comté aux vins de Chablis, il vaut mieux choisir des Comté denses, à la pâte assez soluble. L'association Comté/Chablis, jouant sur la fraîcheur du vin, mène à une harmonie dans l'opposition. Ceci signifie que la vivacité du vin vient contraster avec le côté crémeux du fromage.

Un Petit Chablis accompagnera parfaitement un Comté plutôt jeune. La fraîcheur du vin développera avec le fromage des arômes torréfiés, très doux (caramel), et légèrement fruités.

Un Chablis donnera un accord précis avec un Comté de type fruité, avec des arômes de graine et d'agrumes.

Avec un Chablis Premier Cru et Grand Cru, on privilégiera les Comté onctueux et puissants, aux notes végétales (humus, bouillon de légumes) ou légèrement animales (cuir).



Le chalet de Pontarlier, un lieu familial pour Anouk qui y reste comme chez elle !



Anouk Faivre-Picon

Toutes les pistes la ramènent au Comté

La championne pontissalienne, membre de l'équipe de France de ski nordique, a noué des liens forts avec le Chalet de Pontarlier.

PORTRAIT

À Pontarlier, en plein centre, donnant sur la rue de la République, il y a la rue Parguez que tout le monde connaît sous le nom de rue du Chalet, là où se trouve la fruitière de Pontarlier. « *Mes parents étaient des clients habitués du Chalet* », raconte Anouk Faivre-Picon, skieuse de fond et membre de l'équipe de France. Elle a commencé à fréquenter le Chalet probablement aussi tôt qu'elle glisse sur des skis. « *Petite, se souvient-elle, on arrivait quand même à se pencher au-dessus des cuves pleines de lait, ce n'est plus possible aujourd'hui. On venait aussi chercher des petits sacs de rognure* ».

Licenciée au Club des skieurs randonneurs pontissaliens, elle pratique le ski de fond avec talent et passion au point de voir s'ouvrir les portes de l'équipe de France - tout en suivant des études de

biologie à l'Université de Franche-Comté. Il y a des coups durs, des blessures, des déceptions – la non sélection pour les Jeux Olympiques de Vancouver –, effacés par une participation aux Jeux de Sotchi en 2014. Un souvenir ? « *Le relais 4x5 km où nous terminons quatrième, une place qui paraissait inaccessible. Vu la jeunesse de notre équipe, c'est bon pour l'avenir* ».

Vendeuse au magasin de la fruitière

Pour la championne pontissalienne, au fil des années, les pistes l'ont toujours ramenée vers la rue du Chalet et le Comté. Un jour, Anouk Faivre-Picon n'a pas poussé la porte du chalet gourmande de rognure ou comme cliente, mais comme vendeuse. « *Je cherchais un travail pour l'été et j'ai été embauchée. J'ai commencé à vraiment découvrir le Comté, à le connaître, à m'habituer à répondre à des questions,*

comme l'éternelle "c'est quoi les grains de sel qu'on voit dans la pâte ?" »* Depuis cette époque, Anouk Faivre-Picon y reste comme chez elle. Depuis l'automne 2014, la fabrication a cessé [1] et elle traverse l'atelier avec un brin de nostalgie. La boutique continuant à fonctionner avec autant de succès, elle espère bien que ce lieu mythique de Pontarlier conservera son âme. D'autant que la skieuse est encore plus liée au Comté depuis que l'interprofession est partenaire de l'équipe de France de ski nordique, à sa plus grande satisfaction. Bonne fondue fait les belles fondeuses.

[1] La fruitière de Pontarlier a fusionné avec celle de Doubs.

*Un acide aminé, la tyrosine, qui se concentre dans la pâte au moment de l'affinage.